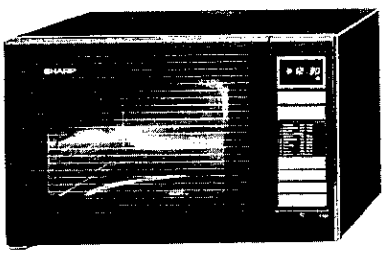
SHARP

FORŃO A MICROONDE E GRIGLIA/TIPO INCORPORATO
HORNO Y PARRILLA DE MICROONDAS/TIPO EMPOTRABLE
GRILLEN & MICROGOLFOVEN/INBOUWMODEL

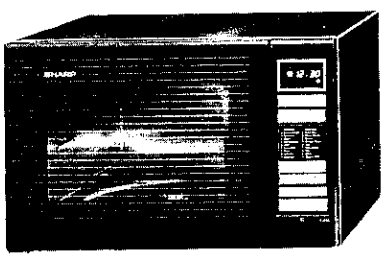
H-2

R-6G50/52(B)/(W)
R-6R50(B)/(W)
R-6R70(B)/(W)

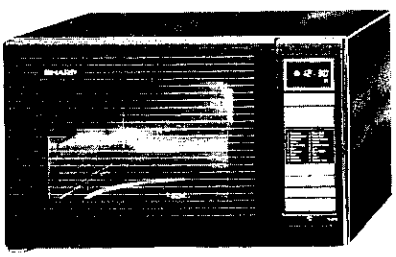
R-6G52(B)/(W): Le funzioni e l'uso sono uguali a quelli dell'R-6G50.
: Las funciones y formas de manejo son idénticas a las del R-6G50.
: De funkties en bediening zijn hetzelfde als bij de R-6G50.



R-6G50(B)



R-6R50(B)

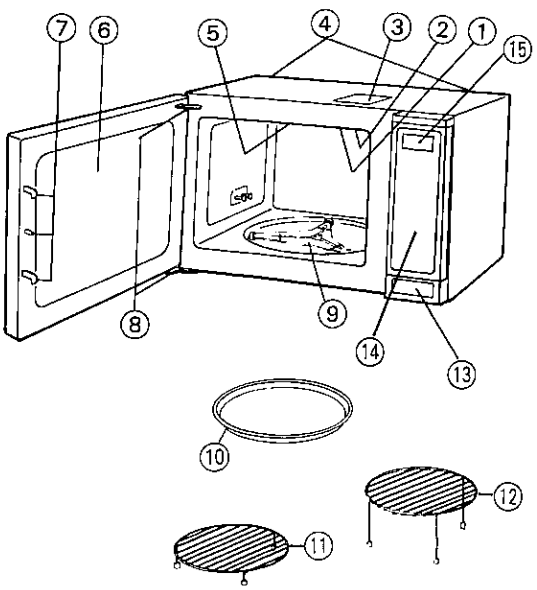


R-6R70(B)

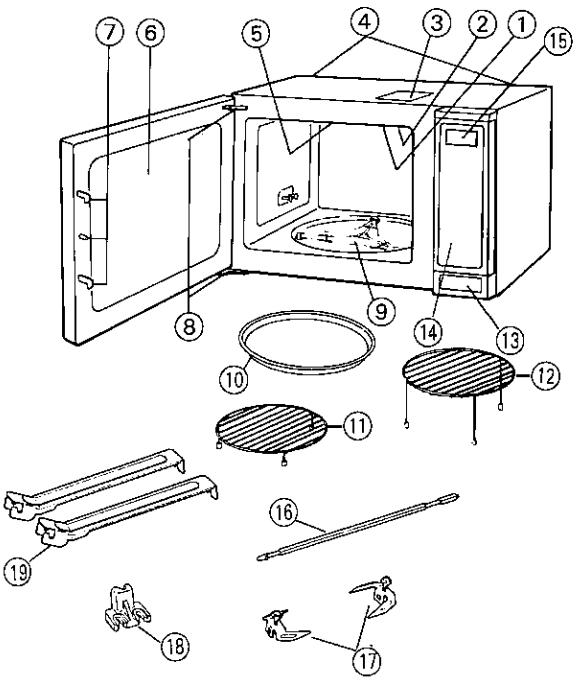
ITALIANO MANUALE D'ISTRUZIONI	Pag. 1/I-1
ESPAÑOL MANUAL DE MANEJO	Pàgina 22/S-1
NEDERLANDS GEBRUIKSAANWIJZING ✓	Bladzijde 43/N-1

ISTRUZIONI GENERALI

R-6G50



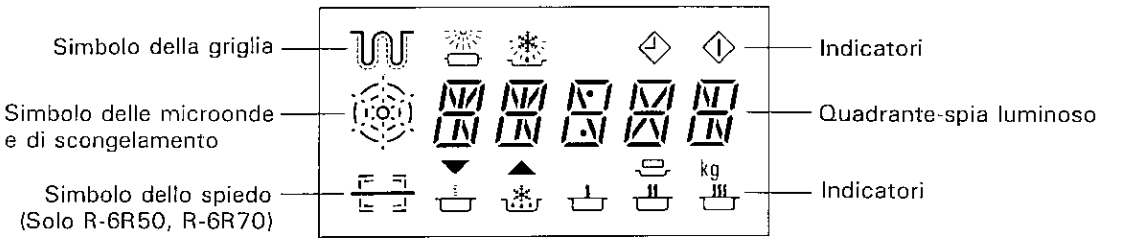
R-6R50, R-6R70

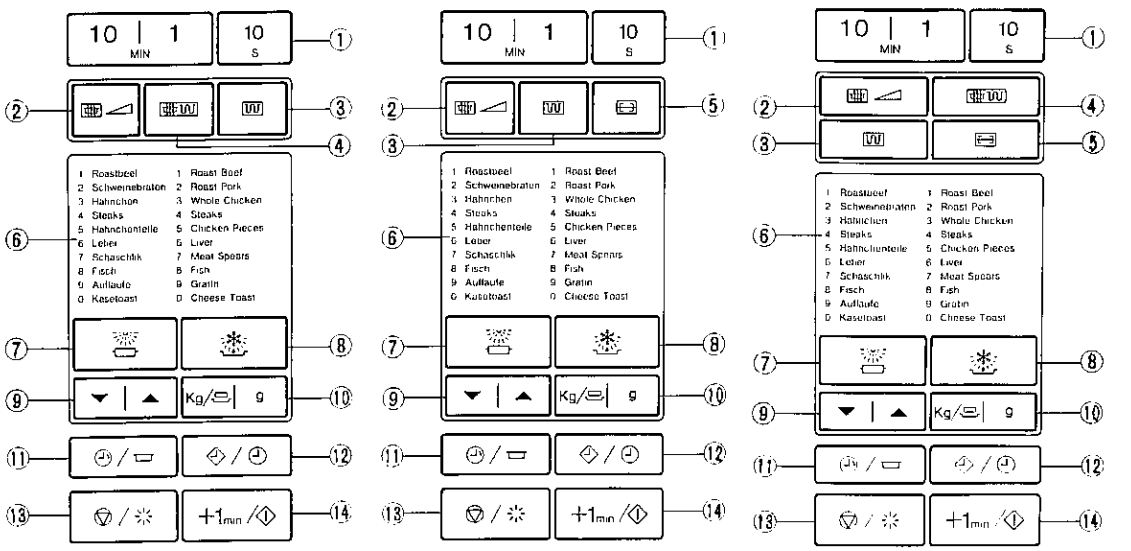


1. Copri guida onde
2. Lampadina
3. Coperchio di sostituzione della lampada di illuminazione
4. Prese d'aria
5. Unità di riscaldamento griglia (Vedi pagina I-19)
6. Portello del forno con vetro trasparente
7. Chiusura a scatto del portello
8. Cerniere
9. Supporto per piatto
10. Piatto rotante estraibile
11. Treppiedi per rosolatura (basso) (50 mm)
12. Treppiedi per cottura (alto) (135 mm)
13. Pulsante apertura sportello (▽)
14. Pannello a pulsanti
15. Quadrante digitale
16. Spiedo (Solo R-6R50, R-6R70)
17. Forchette (Solo R-6R50, R-6R70)
18. Supporto spiedo (Solo R-6R50, R-6R70)
19. Maniglie (Solo R-6R50, R-6R70)

NOTA:
IL SUPPORTO DELLO SPIEDO SERVE SOLO PER LA COTTURA ALLO SPIEDO. TERMINATA QUESTA, TOGLIERLO E RIPORLO CON GLI ALTRI ACCESSORI.

DIAGRAMMA PANNELLO AUTOMATICO COMANDI





(R-6G50) **(R-6R50)** **(R-6R70)**

① Pulsante del tempo
② Pulsante delle MICROONDE
③ Pulsante della GRIGLIA
④ Pulsante di ABBINATA COTTURA
⑤ Pulsante dello spiedo
⑥ Guida del menu
Viene fornita una etichetta adesiva in ogni lingua da incollare sulla guida del menu.
⑦ Pulsante della COTTURA A COMPUTER
⑧ Pulsante per SCONGELAMENTO FACILE
⑨ Pulsante PIÙ/MENO
⑩ Pulsante del peso
⑪ Pulsante TIMER/TENUTA
⑫ Pulsante AUTOMATICO/OROLOGIO
⑬ Pulsante STOP/ANNULLAMENTO
⑭ Pulsante ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO COTTURA

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1. Dopo aver tolto l'imballo esterno:
   Estarre l'imballo di protezione all'interno della cavità di cottura.
   Controllare che il forno non sia danneggiato. Ad esempio, che non abbia il portello fuori squadra, che le guarnizioni del portello siano in buono stato, che non vi siano ammaccature all'interno della cavità di cottura o sul portello. Se il forno fosse danneggiato, non usare il forno e rivolgersi subito al rivenditore. Se non dovesse funzionare, rivolgersi ad un AGENTE DI SERVIZIO AUTORIZZATO SHARP.
2. Il forno non deve essere installato in luoghi prossimi a fonti di calore o vapore come, ad esempio, vicino ad una cucina economica tradizionale.
3. Il forno è dotato di spina provvista di messa a terra e va collegato ad una normale presa di corrente ad uso domestico.
4. Se volete incassare il vostro apparecchio, attenetevi alle istruzioni allegate o richiedetele al vostro rivenditore.
   Il forno è incassabile solo con la cornice fornita dalla SHARP.
5. Il produttore ed il distributore non si assumono responsabilità alcuna per danni al forno o all'utente ove non sia stata osservata la procedura riguardante il corretto collegamento elettrico.
   L'alimentazione deve essere 220 V, 50 Hz, c.a.
6. La presa di alimentazione usata deve essere facilmente raggiungibile.

DATI TECNICI

Alimentazione:	220 V monofase c.a., 50 Hz
Fusibile:	intervallo di tempo 10 A (R-6R50) intervallo di tempo 16 A (R-6G50, R-6R70)
Potenza assorbita:	
micro-onde	1,25 kW
griglia	1,35 kW
doppio	2,55 kW (Solo R-6G50, R-6R70)
Potenza resa:	
micro-onde	600 Watt (carico 2 litri)
Elemento di riscaldamento a griglia	1,3 kW
Frequenza micro-onde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	mm. 520(L) x 341(A) x 416(P)
Dimensioni della cavità di cottura:	mm. 340(L) x 203(A) x 350(P)
Capacità forno:	24,2 litri
Uniformità di cottura:	Sistema a piatto rotante (ϕ 330mm) Sistema di cottura allo spiedo (Solo R-6R50, R-6R70)
Peso:	Ca. 23 kg

QUESTO APPARECCHIO È STATO PRODOTTO IN CONFORMITÀ ALLE DIRETTIVE CEE 82/499/CEE.

Attenzione
La non osservanza delle seguenti norme d'uso e di manutenzione e una modifica del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto potrebbero causare seri rischi per la vostra salute.

NOTE PARTICOLARI

(a) Il forno non deve essere usato senza cibo nella cavità. Utilizzandolo in modo simile, potreste danneggiarlo.

(b) Non far funzionare il forno a portello aperto, nel caso i dispositivi di sicurezza che bloccano il portello siano stati danneggiati.

(c) Non far funzionare il forno nel caso qualsiasi oggetto sia bloccato tra il forno e il portello.

(d) Non fare funzionare il forno se è danneggiato. E' molto importante che il portello del forno chiuda perfettamente e che non vi siano danni a:
(1) Portello (deformato), (2) Perni e chiusura a scatto (rotti o allentati), (3) Guarnizioni del portello.

(e) Affidare la riparazione o la messa a punto del forno a personale non specificamente addestrato dalla SHARP è pericoloso per la vostra sicurezza.

(f) Il supporto per piatto è estraibile e deve venire installato nella posizione corretta di funzionamento con il piatto rotante bene appoggiato su di esso.

(g) Non bloccare le prese d'aria del forno.

(h) Prima di sostituire la lampadina, scollegate il cavo di alimentazione dalla presa.

COTTURA A MICRO-ONDE

(a) In genere, ogni tipo di utensile in metallo che non sia stato previsto per questo forno a microonde non deve trovarsi all'interno al momento della cottura. Per quanto riguarda le possibili eccezioni, consultate il ricettario. Il metallo riflette l'energia delle microonde e potrebbe così provocare un arco voltaico. Benché il metallo possa essere usato in misura limitata, esso non deve venire a contatto con le pareti del forno.

(b) Non cuocere le uova con il guscio. La pressione che si forma all'interno farebbe esplodere l'uovo (anche a cottura ultimata). Non riscaldare le uova già cotte a meno che non siano strapazzate.
Forare il tuorlo prima della cottura.

(c) Non introdurre lattine nel forno (vedi (a) qui sopra).

(d) Non riscaldare olio per fritti. La temperatura dell'olio non può essere controllata e l'olio potrebbe surriscaldarsi.

(e) Per bollire l'acqua o altri liquidi, usare un recipiente ad imboccatura larga. Le bolle d'aria che si formano saliranno più facilmente in superficie. Usando un recipiente ad imboccatura stretta, le bollicine si riunirebbero in un'unica grossa bolla d'aria che, affiorando in superficie, farebbe traboccare l'acqua (anche a bollitura ultimata). Questo potrebbe essere pericoloso per l'utente.

(f) Per far bollire dei liquidi in una tazza o in un bicchiere, è consigliabile inserire una stanghetta di vetro per evitare una bollitura improvvisa (per evitare che la vivanda spruzzi o bruci).

(g) Certi piatti possono far "sudare" il forno. L'umidità e il vapore acqueo contenuto nelle pietanze influenzano la quantità di umidità nel forno. Solitamente, i piatti coperti producono meno condensazione di quelli non coperti. Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite. La condensazione è parte normale della cucina alle microonde.

(h) Lo sportello si chiude ermeticamente per impedire la fuoriuscita delle microonde. Dell'umidità potrebbe formarsi sui contorni dello sportello. Il fatto non è anormale e non indica che le microonde si stanno propagando all'esterno.

(i) Per cuocere alimenti con un alto contenuto di zucchero o grasso (es. budini, crostate, torte di frutta) seguire attentamente le istruzioni di cottura, perché se la cottura venisse prolungata oltre il tempo indicato, si rischia di bruciare quanto messo nel forno e di rovinare il forno stesso.

(j) Prima di riscaldare o cuocere nel forno cibi in contenitori dai coperchi a tenuta o sigillati, non dimenticare di aprirli. La pressione all'interno del contenitore altrimenti salirebbe, facendolo esplodere anche a cottura cessata.

(k) Non lasciare cibo e nessun altro oggetto nella cavitá di cottura, quando non si usa l'apparecchio.

PER COTTURA ALLA GRIGLIA E ABBINATA

(a) Il portello in vetro del forno raggiunge alte temperature durante la cottura alla griglia e abbinata. Di conseguenza, questo apparecchio deve essere posato o installato ad almeno 80 cm (a partire dalla sua base) dal suolo. Esso deve essere fuori della portata di bambini.

(b) Vedere la lista degli attrezzi disponibili al capitolo "Utensili per la cucina a convezione e microonde", nel ricettario.

(c) Durante la cottura abbinata, certi utensili di metallo possono produrre un arco, entrando in contatto con il piatto rotante, con le pareti del forno o con i treppiedi opzionali. L'arco è una scarica di elettricità che si produce quando le microonde entrano in contatto con il metallo. Se dovesse prodursi un arco voltaico, inserire un piatto resistente al calore (tipo Pyrex, una teglia per pizza o un piatto di portata) tra il piatto di metallo e il treppiedi di rosolatura alto o basso o il piatto rotante. Se l'arco dovesse prodursi con altri utensili di metallo, evitate di usarli nella la cottura combinata (solo R-6G50, R-6R70).

(d) Durante la cottura alla griglia o abbinata, il forno si riscalda. Fare attenzione a non toccare l'elemento di riscaldamento a griglia. Per aprire il portello, servirsi sempre della sua porzione in plastica. Si raccomanda l'uso di una presina da cucina in stoffa.

PER LA COTTURA ALLO SPIEDO

(Solo R-6R50, R-6R70)

(a) Non servirsi dello spiedo per piccole quantità di carne. Se la distanza fra le forchette è breve, fra esse potrebbe crearsi un arco voltaico. Il cibo deve essere posto in modo tale che le forchette siano ben distanti o, in caso ciò fosse impossibile, fare sì che le forchette siano perpendicolari fra loro.

(b) Si raccomanda di togliere tutto il grasso dal piatto rotante prima di cucinare di nuovo. Esso potrebbe altrimenti causare fumo.

OPERAZIONI CON IL PANNELLO DI CONTROLLO A PUL SANTI

Il Vs nuovo Forno a Microonde utilizza um microcomputer, il cervello elettronico che Vi offre una vasta gamma di programmi di cottura impossibili de ottenere con i metodi di controllo tradizionali.
Il funzionamento del forno è controllato tramite la pressione dei pulsanti desiderati disposti sul pannello dei comandi. Il quadro luminoso indicherà il tempo di cottura l'ora del giorno o il timer; le luci-spia indicano l'impostazione di cottura variabile o il tipo di cottura che avete impostato.
Si dovrebbe udire un segnale acustico ogni qualvolta premete il pannello dei comandi per impostare un programma esattamente. Se non udite alcun suono,

1) non avete premuto sufficientemente il pulsante
2) avete impostato un numero eccessivo di comandi
3) avete impostato in modo scorretto.

In aggiunta al segnale acustico di impostazione, un segnale sonoro verrà emesso per la durata di circa 2 secondi alla fine del ciclo di cottura.

* Assicurarsi che la spina del forno sia inserita nella presa di corrente (220V monofase). Quando la spina è inserita, la spia indicherà [88:88] ad accensione intermittente di un secondo. Toccare il pulsante [⊘/✳] (STOP/ANNULLAMENTO): apparirà [1:00] .
* È impossibile impostare il forno se il portello non è chiuso perfettamente.
* Durante la cottura il programma non può essere modificato a meno che non si prema il pulsante [⊘/✳] (STOP/ANNULLAMENTO). Tutti i programmi sono severamente predisposti onde evitare cambiamenti accidentali.
* Se si stacca la spina, quando la si reinserirà il quadrante indicherà ad intermittenza [88:88] . Se ciò dovesse succedere durante la cottura, il programma, il sensore del peso e l'indicazione dell'ora verrebbero tutti annullati. In tal caso, ripetere la regolazione dell'orologio e del sensore del peso.

Funzionamento dell'orologio

Premere il pulsante [⊘/✳] (STOP/ANNULLAMENTO); apparirà l'ora esatta.
Volendo impostare l'ora esatta, e cioè le 12:34.

Vedere il foglio allegato "Auto-Touch Sheet" A

1. **Toccare il pulsante [⏲/⏲] (PULSANTE AUTOMATICO/OROLOGIO).**
2. **Impostare l'ora esatta toccando prima il pulsante da 10 MINUTI e quindi quello da 1 MINUTO.**
3. **Passare dalle ore ai minuti toccando il pulsante [⏲/⏲] (PULSANTE AUTOMATICO/ OROLOGIO).**
4. **Impostare i minuti toccando il pulsante da 10 MINUTI e quello da 1 MINUTO.**
5. **Toccare il pulsante [⏲/⏲] (PULSANTE AUTOMATICO/OROLOGIO).**

L'orologio si mette in funzione e segna l'ora esatta.

NOTA: 1. Questo è un orologio con indicazione a 12 ore. Si possono introdurre ore comprese fra la 1:00 e le 12:59.

2. Se il forno è usato nel modo di cottura o di cottura con il timer e si desidera sapere che ore sono, premere semplicemente il pulsante [⏲/⏲] (AUTOMATICO/OROLOGIO). Mentre si tiene questo tasto premuto, nel pannello viene visualizzata l'ora. Questa operazione non influenza in nessun modo il tempo di cottura o'il conteggio del tempo del timer.

Il timer dei minuti

Il pannello controllo automatico può essere usato come un timer fino ad un massimo di 99 minuti e 90 secondi. Non è implicata alcuna cottura.

Se si desidera controllare la durata di una telefonata internazionale di 3 minuti.

Vedere il foglio allegato "Auto-Touch Sheet" B

1. **Impostare il tempo desiderato. (3'00")**
2. **Premere il pulsante [⏲/⏲] (TIMER/TENUTA).**

Il timer inizia a contare i minuti. Quando il timer raggiunge 0, il segnale acustico verrà emesso. L'ora del giorno riapparirà sul quadrante.
Per annullare il timer dei minuti durante l'uso, premere semplicemente il pulsante [⊘/✳] (STOP/ ANNULLAMENTO) una sola volta e l'ora del giorno riapparirà.

Inizio automatico della cottura

Per programmare il forno in modo che la cottura inizi in modo automatico ad una cert'ora del giorno, procedere come indicato di seguito.

Supponendo di voler programmare la cottura di uno stufato per 85 minuti su (RISCALDAMENTO LENTO) alle 4:30 del pomeriggio. Prima di procedere alla programmazione, controllare che l'orologio segni l'ora corretta.
(Supponendo di programmare all'una del pomeriggio.)

Vedere il foglio allegato "Auto-Touch Sheet" C

1. **Impostare l'ora di inizio. (4:30)**
2. **Premere il pulsante [◇/⏲] (AUTOMATICO/OROLOGIO).**
3. **Impostare il tempo di cottura desiderato. (85'00")**
4. **Toccate tre volte il pulsante (MICROONDE).**
5. **Premere il pulsante [+1min./◇] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO).**
   Il forno inizia la cottura alle 4:30 pomeridiane.

Il simbolo delle microonde lampeggia ed il conteggio alla rovescia del tempo di cottura ha inizio. Quand il timer segnerá 0, le spie si spegneranno e verrà emesso un segnale acustico. L'ora del giorno riapparirà sul quadrante-spia.

NOTA: 1. Dopo aver programmato correttamente il forno per l'avvio automatico, nel display appare l'ora corrente (e non l'ora di inizio cottura). Per controllare l'ora di avvio automatico, premere il pulsante [◇/⏲] (AVVIO AUTOMATICO/OROLOGIO). L'ora programmata apparirà nel display e rimarrà visualizzata fino a quando si tiene il pulsante premuto.
2. Per annullare l'avvio automatico, premere il pulsante [⊘/✳] (STOP/ANNULLAMENTO) due volte. La funzione di avviamento automatico può essere usata con qualsiasi programma, salvo i seguenti.

1) [✳] SCONGELAMENTO FACILE
2) [+1min./◇] ANCORA UN MINUTO
3) [⏲/▭] TIMER

Uso della funzione "ancora un minuto"

La funzione "Ancora un minuto" vi consente di far cuocere il cibo nel forno per un minuto ancora, a (COTTURA VELOCE), semplicemente toccando un pulsante.
Potete prolugare il tempo di cottura di un tempo multiplo di un minuto, premendo il pulsante un numero corrispondente di volte.

ⓐ : Supponendo di voler cuocere cibo su (COTTURA VELOCE) per 1 minuto.

Vedere il foglio allegato "Auto-Touch Sheet" D

1. **Premere il pulsante [+1min./◇] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO).**

Il simbolo delle microonde lampeggia ed il conteggio alla rovescia del tempo di cottura ha inizio.
Quando il timer raggiunge 0, tutte le spie si spegneranno e verrà emesso un segnale acustico. L'ora del giorno riapparirà sul quadrate-spia.

NOTA: La funzione [+1min./◇] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO) può essere attivata durante la cottura o entro 1 minuto dopo che si è premuto il pulsante [⊘/✳] (STOP/ANNULLAMENTO) o si è chiuso il portello. Il puissante [+1min./◇] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO) fa funzionare il forno anche nel caso che il quadrante mostri una programmazione.

ⓑ : Supponendo di voler aumentare di un minuto il tempo di cottura quando, per esempio, manca ancora 1 minuto e mezzo di (COTTURA LENTA).

1. **Premere il pulsante [+1min./◇] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO).**

Quando il timer raggiunge 0, tutte le spie si spegneranno e verrà emesso un segnale acustico. L'ora del giorno riapparirà sul quadrante-spia.

NOTA: Il tempo di cottura può essere prolungato in multipli di un minuto premendo il pulsante [+1min./◇] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO) tante volte quanto basta, durante il programma di cottura. Il pulsante [+1min./◇] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO) può essere usato per qualisiasi programma salvo i seguenti.
1) [▒] (COTTURA A COMPUTER)
2) [✳] (SCONGELAMENTO FACILE)

Uso del pulsante STOP/CANCELLAZIONE

1. Usarlo se si é fatto un errore di programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno, durante la cottura.
3. Annullare il timer contaminuti.

Annullamento di un programma durante la cottura

Se state cucinando e desiderate spegnere il forno e annullare l'intero programma di cottura, attenetevi alle seguenti istruzioni:
1. Aprire il portello. 2. Chiudere il portello. 3. Premere il pulsante [⏻/☼] (STOP/ANNULLAMENTO).

Oppure
1. Premere il pulsante [⏻/☼] (STOP/ANNULLAMENTO) due volte.

COTTURA A MICROONDE

Cottura a tempo

Vi sono 5 livelli di potenza preregolati.

REGOLAZIONE DEL COMANDO VARIABILE DI COTTURA		Percentuale approssimativa della potenza della microonde
COTTURA VELOCE (HIGH)	(Toccate una volta il pulsante [▦◿] (MICROONDE).)	100% (600W)
COTTURA LENTA (M. HIGH)	(Toccate due volte il pulsante [▦◿] (MICROONDE).)	70% (420W)
RISCALDAMENTO LENTO (MEDIUM)	(Toccate tre volte il pulsante [▦◿] (MICROONDE).)	50% (300W)
SCONGELAMENTO (M. LOW)	(Toccate quattro volte il puisante [▦◿] (MICROONDE).)	30% (180W)
MANTENIMENTO TEMPERATURA (LOW)	(Toccate cinque volte il pulsante [▦◿] (MICROONDE).)	10% (60W)

Molti cibi vengono cucinati a (COTTURA VELOCE) per ottenere risultati migliori.
Il pulsante [▦◿] (MICROONDE) permette la selezione dell'intensità di cottura a microonde, ma il forno funziona automaticamente a (COTTURA VELOCE) se il pulsante [▦◿] (MICROONDE) non viene toccato.
Il forno può essere impostato per un massimo di 3 cotture differenti, cambiando il comando automaticamente da un pulsante da un altro.

Supponendo di voler riscaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi sulla posizione (RISCALDAMENTO LENTO).

Verdere il foglio allegato "Auto-Touch Sheet" E.

1. **Impostare il tempo di cottura desiderato. (2'30")**
2. **Toccate tre volte il pulsante [▦◿] (MICROONDE).**
3. **Premere il pulsante [+1min/⏱] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO).**

Per programmare una seconda sequenza, per esempio 1 minuto e 30 secondi di (COTTURA VELOCE):

3. **Dopo la fase 2, introdurre il tempo desiderato per la seconda sequenza di cottura (1'30").**
4. **Premere il pulsante [+1min/⏱] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO).**

Il timer conta alla rovescia il tempo della prima sequenza e, raggiunto lo zero, la seconda sequenza viene visualizzata. Dopo di che il conteggio alla rovescia ricomincia. Quando il timer segnerà 0, le spie si spegneranno e verrà emesso un segnale acustico. L'ora del giorno riapprirà sul quadrante-spia.

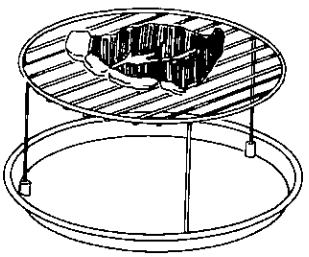
NOTA: 1. Aprendo lo sportello mentre la cottura è in corso, il tempo di cottura nel quadrante si ferma immediatamente. Chiudendo lo sportello e premendo il comando [+1min/⏱] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO), il conteggio riprende.
2. Se il tasto [▦◿] (MICROONDE) viene toccato dopo che è stata raggiunta la lettura più bassa ( ), il quadrante ritorna al punto di partenza ( ).
3. Se (COTTURA VELOCE) viene programmato quale sequenza finale, non è necessario premere il pulsante [▦◿] (MICROONDE). Se (COTTURA VELOCE) non è la sequenza finale, il pulsante [▦◿] (MICROONDE) va premuto.
4. Il piatto rotante gira sia in senso orario, sia in senso antiorario, a seconda della posizione del motore nel momento in cui si dà inizio al ciclo di cottura.

ACCESSORI

I seguenti accessori sono stati disegnati appositamente per il forno. Essi servono per la cottura a convezione, griglia o doppia; per la cottura, non usare mai il solo forno a microonde. Non sostituire mai questi accessori speciali con altri simili. Leggere le procedure indicate in ciascuna delle ricette nel ricettario.

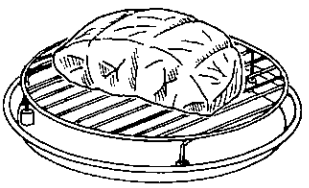
Ripiano superiore

— Questo treppiedi viene usato per la cottura alla griglia di bistecche, pesce, ecc.



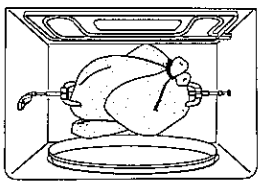
Ripiano inferiore

— Questo treppiedi viene usato per cibo di grandi dimensioni, ad esempio arrosto di maiale e pollo. Viene anche raccomandato per toast al formaggio e kebab.

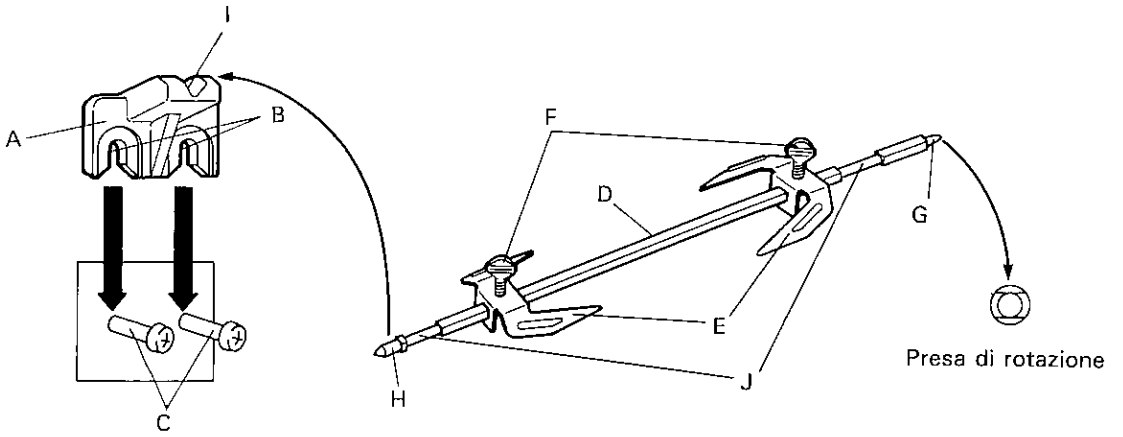


Cottura allo spiedo (Solo R-6R50, R-6R70)

— Il sistema di cottura allo spiedo è conveniente per arrostire o cuocere alla carne e pollarne. La superficie del cibo viene dorata in modo uniforme e non è necessario voltare la carne.
Il sistema di cottura allo spiedo è utilizzabile nei modi di cottura a microonde, a griglia e abbinata (solo R-6R70) e A COMPUTER (solo R-6R50 ed R-6R70).
Consigliamo di iniziare la maggior parte delle cotture allo spiedo con la cottura a microonde seguita da quella alla griglia.

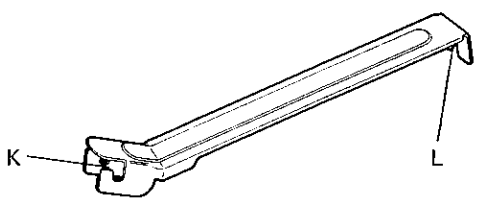


PER POSARE CIBO

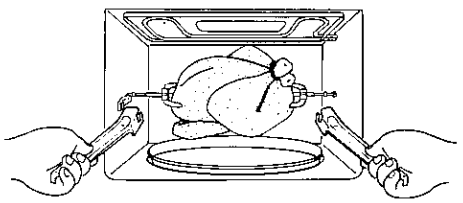


1. Applicare il supporto dello spiedo (A) alle viti (C) sul lato sinistro del forno.
2. Inserire lo spiedo (D) nel cibo e portare il cibo al centro dello spiedo stesso. Fare scivolare le forchette (E) da ambo i lati e fissare bene le viti (F) di ambedue le forchette.
3. Inserire l'estremità dello spiedo (G) nella presa di rotazione sul lato destro del forno. Spingere a destra, ruotando lo spiedo leggermente sino a che penetra bene nella presa di rotazione.
4. Sostenere l'altra estremità dello spiedo (H) inserendola nella rientranza del supporto dello spiedo (I).

RIMOZIONE DELLO SPIEDO



Maniglia



1. Sostenere lo spiedo su entrambi i lati (J) con le due maniglie in (K) e sollevarne leggermente l'estremità sinistra, estraendolo quindi dal lato sinistro.
2. Per togliere lo spiedo dal cibo, innestare la maniglia (L) sull'estremità dello spiedo (J) ed estrarlo tenendo fermo il cibo con una forchetta per carne.

NOTE:
IL SUPPORTO DELLO SPIEDO SERVE SOLO PER LA COTTURA ALLO SPIEDO. TERMINATA QUESTA, TOGLIERLO E RIPORLO CON GLI ALTRI ACCESSORI.

COTTURA ALLA GRIGLIA

Il vostro forno può cuocere alla griglia i cibi, rosolandoli e rendendoli croccanti rapidamente.
La griglia è l'ideale per la cottura di bistecche e carne nel modo tradizionale e dà risultati eccellenti.
Il preriscaldamento del forno non è necessario.

Utensili di cucina raccomandati

Piatto rotante
Ripiano superiore
Ripiano inferiore

Come cuocere alla griglia

Per cuocere cibi alla griglia per 7 minuti.

Vedere il foglio allegato "Auto-Touch Sheet" F

1. **Introdurre il tempo di cottura desiderato (7'00").**
2. **Toccare il pulsante (GRIGLIA).**
   Per usare la cottura allo spiedo, premere il pulsante (COTTURA ALLO SPIEDO). (Solo R-6R50, R-6R70)
3. **Toccare il tasto (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO).**
   Se viene toccato il pulsante dello spiedo, il simbolo corrispondente ruota.

Il tempo di cottura viene contato alla rovescia sino a zero.
Quando il timer raggiunge lo zero, ogni indicatore si spegne ed un segnale acustico risuona. L'ora esatta riappare sul quadrante. Se necessario, dopo la cottura, la ventola rimane in movimento per qualche tempo per abbassare la temperatura dei componenti meccanici ed elettronici ed evitarne il surriscaldamento.

Cottura a microonde ed alla griglia

Il vostro forno può essere programmato in modo da combinare la cottura alla griglia con quella a microonde.

Per cuocere del cibo per 10 minuti con la regolazione a microonde e quindi continuare con la cottura a griglia per 5 minuti.

Vedere il foglio allegato "Auto-Touch Sheet" G

1. **Introdurre il tempo desiderato di cottura a microonde (10'00").**
2. **Toccare il tasto (MICROONDE) due volte.**
3. **Introdurre il tempo desiderato di cottura alla griglia (5'00").**
4. **Toccare il tasto (GRIGLIA).**
   Per usare la cottura allo spiedo, premere il pulsante (COTTURA ALLO SPIEDO).
5. **Toccare il tasto (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO).**
   Il simbolo delle microonde lampeggia ed il conteggio alla rovescia del tempo di cottura a microonde ha inizio, seguito dalla cottura alla griglia, il cui simbolo lampeggia.
   Se viene toccato il pulsante dello spiedo, il simbolo corrispondente ruota.

Quando il timer raggiunge lo zero, ogni indicatore si spegne ed un segnale acustico risuona. L'ora esatta riappare sul quadrante.

COTTURA ABBINATA (Solo R-6G50, R-6R70)

Questo forno possiede un modo di cottura abbinata che si serve contemporaneamente della griglia e delle microonde. La cottura abbinata cuoce la superficie del cibo con la cottura a griglia e l'interno con le microonde, abbreviando quindi il tempo complessivo di cottura.

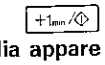
Utensili di cucina raccomandati

Piatto rotante
Ripiano inferiore
Ripiano superiore
Contenitori in fogli da cucina
Vetro termoresistente
Corning Ware®

Uso della cottura abbinata

Se si vuole cuocere qualcosa per 10 minuti con la COTTURA ABBINATA.

Vedere il foglio allegato "Auto-Touch Sheet" H

1. **Introdurre il tempo di cottura desiderato (10'00").**
2. **Toccare il tasto** **(COTTURA ABBINATA) una volta.**
   Per cambiare la potenza delle microonde, toccare il pulsante **(MICROONDE).**
   Per usare la cottura allo spiedo, premere il pulsante **(COTTURA ALLO SPIEDO). (solo R-6R70)**
3. **Toccare il pulsante**  **(ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO).**
   Il simbolo della griglia appare e quello delle microonde lampeggia.
   Se viene toccato il pulsante dello spiedo, il simbolo corrispondente ruota.

Il tempo di cottura viene contato alla rovescia sino a zero.
Quando il timer raggiunge lo zero, ogni indicatore si spegne ed un segnale acustico risuona. L'ora esatta riappare sul quadrante. Se necessario, dopo la cottura, la ventola rimane in movimento per qualche tempo per abbassare la temperatura dei componenti meccanici ed elettronici ed evitarne il surriscaldamento.

SCONGELAMENTO FACILE

La funzione di scongelamento facile vi permette di scongelare carni introducendo solo il loro peso.

Scongelamento facile

Pulsante per SCONGELAMENTO FACILE previsti 3 stadi di scongelamento.

Dovendo scongelare una bistecca da 1,0 kg con la SCONGELAMENTO FACILE.

Vedere il foglio allegato "Auto-Touch Sheet" I

1. Toccare il tasto [ ] (SCONGELAMENTO FACILE).
   I chilogrammi lampeggiano.
2. Introdurre il peso desiderato (1,0 kg) con il pulsante [Kg/lb] .
3. Toccare il pulsante [+1min/⏻] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO).
   La prima fase dello scongelamento inizia il simbolo di scongelamento lampeggia ed il timer conta il tempo alla rovescia. Al termine della prima fase, un segnale acustico risuona 4 volte ed il forno si ferma. L'indicatiore di cottura si spegne. Le parole [TURN] e [OVER] (VOLTARE) vengono visualizzate in modo continuo.
4. Aprire il portello, voltare la carne e richiuderlo. Le parole [PRESS] e [START] (PREMERE AVVIAMENTO) vengono visualizzate.
5. Toccare il tasto [+1min/⏻] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO).
   La seconda fase dello scongelamento inizia il simbolo di scongelamento lampeggia ed il timer conta il tempo alla rovescia. Al termine della seconda fase, un segnale acustico risuona 4 volte ed il forno si ferma. L'indicatore di cottura si spegna. Le parole [RE-] e [ARRNG] (RISISTEMARE) vengono visualizzate in modo continuo.
6. Aprire il portello, riarrangiare la carne o proteggere porzioni già scongelate, quindi richiuderlo. Le parole [PRESS] e [START] (PREMERE AVVIAMENTO) vengono visualizzate.
7. Toccare il tasto [+1min/⏻] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO).
   Il timer conta il tempo alla rovescia, al raggiungimento dello zero un segnale acustico risuona ed il forno si ferma. La parola [STAND] (LASCIARE RIPOSARE) viene visualizzata in modo continuo.

Quando il portello viene aperto o il pulsante [⏻/✲] (STOP/ANNULLAMENTO) viene premuto, l'indicazione [STAND] (LASCIARE RIPOSARE) scompare e viene sostituita dall'ora esatta.

NOTA:
1. Quando si introduce il peso, le unità devono essere arrotondate all'etto più vicino.
   Es: 1,15 kg — 1,2 kg
2. Carni che pesino più o meno di quanto indicato nella tabella dovrebbero essere scongelate seguendo le indicazioni della guida stassa. Se viene introdotto un peso scorretto e il tasto [+1min/⏻] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO) viene premuto, l'indicazione [ERROR] (ERRORE) accompagnata dal peso scorretto viene visualizzata più volte. Per riprogrammare il forno, è necessario toccare il tasto [⏻/✲] (STOP/ANNULLAMENTO).
3. I cibi non menzionati nella tabella possono essere scongelati con la regolazione di scongelamento.
4. Cibi grandi o in grandi quantità e i liquidi devono venire risistemat e mossi.
5. Quando possibile, sistemare i cibi in un solo strato. Se il cibo forma un blocco, tentare di separarlo il più presto possibile.
6. Fogli da cucina - usarli per porteggere orli, aree sottili, grasse, vicine ad ossa ecc.
   N.B. Usando un foglio da cucina eccessivo, le parti scoperte iniziano a cucinare. Esso non deve toccare i lati del forno. Se si hanno archi voltaici da esso causati, fermare il forno e riposizionare il cibo.

Tabella di scongelamento facile

Cibo	Quantità	Procedure
Bistecca Costoletta	0.2 kg—1.0 kg	Coprire le estremità più sottili della costoletta o della bistecca con un foglio da cucina. Sistemare il cibo con le parti più sottili rivolte verso il centro e su uno strato solo. Se i pezzi di cibo si sovrappongono, cercare di staccarli l'uno dall'altro, per quanto possibile. Quando si sente il segnale acustico, girare la carne e coprire i punti già scongelati. Dopo lo scongelamento, lasciar riposare per 10—15 minuti.
Pollame	0.8 kg—1.2 kg	Togliere dall'imballaggio. Coprire le ali e le cosce con del foglio da cucina, di alluminio. Sistemare i petti rivolti verso l'alto. Quando si sente il segnale acustico, girare i petti e coprire le parti già scongelate. Dopo lo scongelamento, lasciar riposare il pollame, sempre avvolto nel foglio da cucina, per 15—30 minuti. NOTA: Se necessario, dopo aver lasciato riposare mettere sotto l'acqua corrente per eliminare le frattaglie.
Manzo macinato	0.2 kg—1.5 kg	Dopo aver sentito il segnale acustico, girare la carne e togliere le parti già scongelate. Dopo lo scongelamento, lasciar riposare 10—15 minuti.
Pezzi di Pollo	0.2 kg—1.0 kg	Coprire i bordi con del foglio da cucina. Quando si è sentito il segnale acustico, girare la carne e coprire le parti già scongelate. Dopo lo scongelamento, lasciarla riposare, sempre avvolta nel foglio, per 10—15 minuti.
Arrosto di manzo Arrosto di maiale	0.6 kg—1.5 kg	Coprire i bordi con strisce di foglio da cucina di circa 2,5 cm di larghezza. Sistemare il pezzo con la parte più magra rivolta verso il basso (per quanto possibile). Quando si sente il segnale acustico, girare la carne e coprirne le parti scongelate. Dopo lo scongelamento, lasciarla riposare, sempre avvolta nel foglio, per 15—30 minuti.

COTTURA A COMPUTER

Uso della Cottura a Computer

La funzione di COTTURA A COMPUTER determina automaticamente la potenza delle microonde ed il tempo di per la cottura, l'arrostitura e la griglia. Il calcolo si basa su cibi specifici e sulla loro quantità e peso.

Volendo arrostire 1,45 kg di manzo con COTTURA A COMPUTER 1.

Vedere il foglio allegato "Auto-Touch Sheet" J

1. **Toccare una volta il pulsante [ ] (COTTURA A COMPUTER). I chilogrammi cominciano a lampeggiare.**
2. **Introdurre il peso desiderato con i pulsanti [Kg/lb] e [ ] (ad esempio, 1,45 kg diviene 1,5 kg).**
3. **Toccare il pulsante [+1min./⏲] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO). La prima fase della cottura a computer inizia ed il timer conta il tempo alla rovescia. Al termine della prima fase, un segnale acustico risuona 4 volte ed il forno si ferma. L'indicatiore di cottura si spegne. Le parole [TURN] e [OVER] (VOLTARE) vengono visualizzate in modo continuo.**
4. **Aprire il portello, voltare la carne e richiuderlo. Le parole [PRESS] e [START] (PREMERE AVVIAMENTO) vengono visualizzate.**
5. **Toccare il pulsante [+1min./⏲] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO).**

Il tempo di cottura viene contato alla rovescia. Quando viene raggiunto lo zero, un segnale acustico risuona e sul display appare l'indicazione [STAND] (LASCIARE RIPOSARE). Quando il portello viene aperto o il pulsante [⊗/✳] (STOP/ANNULAMENTO) viene toccato, l'ora esatta scompare dal quadrante. Se necessario, dopo la cottura, la ventola rimane in movimento per qualche tempo per abbassare la temperatura dei componenti meccanici ed elettronici ed evitarne il surriscaldamento.

NOTA: 1. Usare solo cibi nella guida per la COTTURA A COMPUTER.

2. La COTTURA A COMPUTER funziona con cibi alla temperatura di conservazione. Ad esempio, pollo e manzo possono trovarsi alla temperatura del frigorifero, e pane o biscotti a temperatura ambiente.
3. Se viene introdotto un peso scorretto, esso appare sul quadrante seguito dall'indicazione [ERROR] (ERRORE) alternatamente.
4. Il peso del cibo può essere introdotto per ciascuna delle regolazioni di COTTURA A COMPUTER. Sul display appaiono le unità di misura, cioè chilogrammi (kg). Per semplificare la procedura, se si usa un utensile da cucina (forma da torte o da gratinatura), pesarlo e sottrarne il peso dal peso totale. Deve venire introdotto il solo peso del cibo, altrimenti il tempo di cottura diviene troppo lungo.
5. Il peso deve essere arrotondato all'etto più vicino (1,25 kg diviene ad esempio 1,3 kg).
6. Si può selezionare il grado di cottura. Toccare il tasto [▲] (PIÙ) o quello [▼] (MENO) prima di quello [+1min./⏲] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO), altrimenti la regolazione di COTTURA MEDIA viene scelta automaticamente.
7. [STAND] (LASCIARE RIPOSARE) appare sul display quando la COTTURA A COMPUTER di arrosto di maiale, manzo o polli interi è terminata. Quando il portello viene aperto o il pulsante [⊗/✳] (STOP/ANNULAMENTO) viene toccato, l'indicazione [STAND] (LASCIARE RIPOSARE) si spegne e l'ora esatta ricompare.
8. I cibi possono venire insaporiti a piacere prima di essere introdotti nel forno.
9. Se il portello viene aperto durate la COTTURA A COMPUTER, richiuderlo e toccare il pulsante [+1min./⏲] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO) per riprendere la cottura.

Guida per la cottura a computer

REGOLAZIONE	CIBO	QUANTITÀ	UNITÀ	GRADO DI COTTURA	PROCEDURA
1	Arrosto di manzo	0.6 ~ 1.5 kg	kg g	▲ PIÙ (ben cotto) STANDARD (cottura media) ▼ MENO (poco cotto)	Insaporire a piacere. Posare la carne sul ripiano inferiore con il lato magro in alto. Al segnale acustico, girare la carne. Dopo la cottura, lasciarla avvolta in fogli da cucina per 10—15 minuti.
2	Arrosto di maiale	0.6 ~ 1.5 kg	kg g	▲ PIÙ STANDARD ▼ MENO	Speziare come desiderato. R-6G50: Sistemare sul ripiano inferiore con il lato magro verso l'alto. Al segnale acustico, voltare la carne. R-6R50, R-6R70: Mettere sullo spiedo del forno la carne (Vedi pagina I-10). Dopo la cottura, lasciarla avvolta in foglia da cucina per 10—15 minuti.
3	Polli interi	0.8 ~ 1.2 kg	kg g	▲ PIÙ STANDARD ▼ MENO	Speziare come desiderato. R-6G50: Sistemare i petti sul ripiano inferiore rivolti in basso. Al segnale acustico, voltare i petti. R-6R50, R-6R70: Mettere sullo spiedo del forno la carne (Vedi pagina I-10). Dopo la cottura, lasciarla avvolta in foglia da cucina per 10—15 minuti.
4	Bistecca	0.2 ~ 1.0 kg	kg g	▲ PIÙ (ben cotto) STANDARD (cottura media) ▼ MENO (poco cotto)	Insaporire a piacere. Posare sul ripiano superiore. Al segnale acustico, girare la carne.
5	Pezzi di pollo	0.2 ~ 1.0 kg	kg g	▲ PIÙ STANDARD ▼ MENO	Insaporire a piacere. Posare sul ripiano inferiore con la pelle in basso. Al segnale acustico, girare la carne.
6	Fegato	0.2 ~ 0.8 kg	kg g	▲ PIÙ STANDARD ▼ MENO	Insaporire a piacere. Posare sul ripiano superiore. Al segnale acustico, girare la carne.
7	Kebab	0.2 ~ 0.8 kg	kg g	▲ PIÙ STANDARD ▼ MENO	Speziare come desiderato. Posare sul ripiano inferiore. Al segnale acustico, voltare la carne.
8	Pesce	0.2 ~ 0.8 kg	kg g	▲ PIÙ STANDARD ▼ MENO	Insaporire a piacere. Posare sul ripiano superiore. Al segnale acustico, girare.
9	Cibi gratinati	0.5 ~ 1.5 kg	kg g	▲ PIÙ STANDARD ▼ MENO	Usate un piatto per gratinati. Posare sul ripiano inferiore.
0	Toast al formaggio	1—4 fette	fette	▲ PIÙ STANDARD ▼ MENO	Posare sul ripiano inferiore.

NOTA: Per la gratinatura, consultate la pagina I-21 della guida per la cottura a computer.
Di seguito sono riportati suggerimenti per i differenti programmi:

2. Arrosto di maiale
   Si raccomanda carne con grasso, ad esempio con cotenna. La carne magra non è consigliabile.
4. Bistecca
   Deve avere uno spessore di almeno 2,0 cm, altrimenti potrebbe risultare troppo secca.
5. Pezzi di pollo
   Questa sequenza è particolarmente adatta alle cosce.
9. Cibi gratinati
   Con questo programma possono essere preparati moltissimi piatti oltre quelli di cui sono fornite le ricette, dato che consistono di parti precotte che richiedono solo il riscaldamento.

PULSANTI PIÙ/MENO

DURANTE L'USO

Il tempo di cottura può essere aumentato o diminuito in unità e multipli di 1 minuto premendo ripetutamente i tasti [▲] (PIÙ)/ [▼] (MENO).

Prima di iniziare la cottura la funzione [ ] (COTTURA A COMPUTER) e quella [ ] (SCONGELAMENTO FACILE)

Il risultato del riscaldamento viene determinato premendo [▲] (PIÙ)/ [▼] (MENO) una volta.

1. Se dovesse essere neccessario regolare la cottura, premere [▲] (PIÙ) o [▼] (MENO) prima di premere i pulsanti [+1min/⏀] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO).

Volendo cucinare bene una bistecca da 0,6 kg con la Cottura a Computer 4.

Vedere il foglio allegato "Auto-Touch Sheet" K

1. **Toccare il pulsante [ ] (COTTURA A COMPUTER) 4 volte. I chilogrammi cominciano a lampeggiare.**
2. **Introdurre il peso della bistecca (0,6 kg).**
3. **Selezionare il grado di cottura. Ben cotta: [▲] (PIÙ)**
4. **Premere il pulsante di [+1min/⏀] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO). Il conteggio alla rovescia del tempo di cottura inizia ed il simbolo della griglia appare. Al termine della prima fase, un segnale acustico risuona 4 volte ed il forno si ferma. L'indicatiore di cottura si spegne. Le parole [TURN] e [OVER] (VOLTARE) vengono visualizzate in modo continuo.**
5. **Aprire il portello, voltare la carne e richiuderlo. Le parole [PRESS] e [START] (PREMERE AVVIAMENTO) vengono visualizzate.**
6. **Toccare il tasto [+1min/⏀] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO).**

Il tempo di cottura viene contato alla rovescia ed il simbolo della griglia lampeggia.
Quando il timer segna zero, tutti gli indicatori si spengono e si sente un segnale acustico. Sul quadrante riappare l'ora.

2. Se fosse necessario cancellare e cambiare l'impostazione dei tasti [▲] (PIÙ)/ [▼] (MENO).

- Per annullare le funzione [▲] (PIÙ)/ [▼] (MENO) premere il medesimo pulsante ancora una volta.
- Per modificare la regolazione da [▲] (PIÙ) a [▼] (MENO), premere semplicemente il pulsante [▼] (MENO).
- Per modificare la regolazione da [▼] (MENO) a [▲] (PIÙ), premere semplicemente il pulsante [▲] (PIÙ).

Potete selezionare o cambiare la regolazione dei pulsanti [▲] (PIÙ) o [▼] (MENO) prima di toccare i pulsanti [+1min/⏀] (ANCORA UN MINUTO/AVVIAMENTO).

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

NON USARE PULITORI DISPONIBILI SUL MERCATO PER LA PULIZIA DI FORNI, PRODOTTI ABRASIVI O COMUNQUE FORTI E PAGLIETTE SU NESSUNA PARTE DEL FORNO.

Esternamente

Pulire l'esterno con sapone neutro e acqua. Risciacquare e asciugare con uno strofinaccio asciutto. Non usare prodotti abrasivi.

Pannello controllo automatico

Pulire con estrema cura il pannello di controllo automatico. Se si sporca, aprire prima della pulizia il portello del forno. Ciò neutralizzerà il pannello di controllo. Pulire il pannello con un panno leggermente imbevuto di sola acqua. Non sfregare e non usare detergenti chimici. Evitare l'uso di eccessiva acqua.

Pareti interne

Le pareti del forno sono di acciaio inossidabile. Per pulirle, passare uno strofinaccio morbido e umido, oppure una spugna, dopo l'uso del forno. Se lo sporco è tenace, usare un sapone neutro. Risciacquare bene l'interno con acqua calda. Pulire il forno mentre è ancora caldo.
Raccomandiamo la pulizia del copri guida onde del cielo del forno con un panno umido e morbido dopo ciascuna cottura. Per la pulizia, consultare la sezione ''Rimozione dell'unità di riscaldamento a griglia'' a pag. I-19

Piatto rotante e supporto per piatto

Di tanto in tanto serà necessario togliere il piatto rotante e il supporto per piatto per pulirli, come pure per pulire il fondo del forno. Lavare il piatto rotante e il supporto per piatto in acqua saponata con sapone neutro. Asciugare con uno strofinaccio asciutto. Il piatto rotante e il supporto per piatto possono essere lavati nella lavastoviglie. Il motore del piatto rotante è sigillato, ma è comunque consigliabile pulir via da questa area l'acqua in eccesso e lo sporco.

Portello

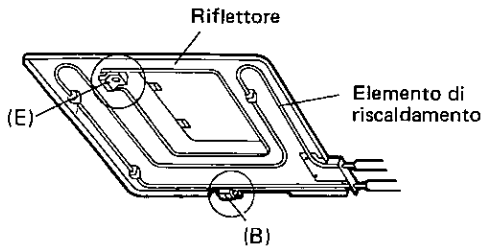
Mantenere sempre pulita la guarnizione e la superficie del portello eliminando gli eventuali schizzi e sporco il cui accumularsi potrebbe provocare una fuga di microonde.
Pulire i due lati dello sportello con uno strofinaccio umido per togliere gli spruzzi e lo sporco. Le parti in metallo vanno tenute pulite strofinandole di frequente con un panno umido.

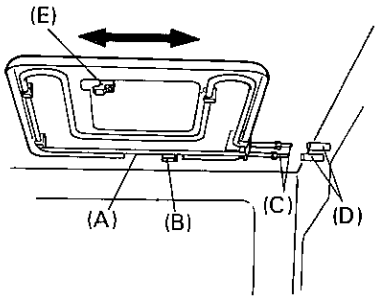
Spiedo, forchette e supporto dello spiedo

Lo spiedo e le forchette sono in acciaio placcato, mentre il supporto dello spiedo è in porcellana. Queste parti sono lavabili in acqua saponata con sapone neutro.

UNITÀ DI RISCALDAMENTO GRIGLIA

L'unità di riscaldamento a griglia può essere tolta per pulire il riflettore di calore ed il cielo del forno.





Mettere l'unità di riscaldamento nella posizione corretta (osservare le porzioni circondate con un cerchio).

RIMOZIONE DELL'UNITÀ DI RISCALDAMENTO A GRIGLIA

Controllare che l'unità di riscaldamento a griglia ed il forno siano freddi.

Sollevare leggermente il lato sinistro dell'unità di riscaldamento a griglia in modo che il riflettore di calore si stacchi dagli isolatori (B) ed (E), estraendola quindi lentamente da sinistra.

INSTALLAZIONE DELL'UNITÀ DI RISCALDAMENTO A GRIGLIA

a. Per installare l'unità di riscaldamento a griglia, agganciare la porzione (A) del riflettore di calore sull'isolatore (B) del retro del cielo del forno.
b. Tenere orizzontale l'unità di riscaldamento a griglia ed inserire i due terminali (C) nella presa di riscaldamento (D).
c. Spingere a destra l'unità di riscaldamento a griglia, facendola penetrare a fondo nella presa di riscaldamento (D) sino a che non si ferma contro l'isolatore (E).

NOTE:

1. **PRIMA DI TOCCARLI, ESSERE CERTI CHE L'UNITÀ DI RISCALDAMENTO A GRIGLIA ED IL FORNO SIANO FREDDI.**
   L'ELEMENTO DI RISCALDAMENTO A GRIGLIA POTREBBE ESSERE CALDO PUR POSSEDENDO UNA COLORAZIONE NORMALE.
2. **NON BAGNARE I TERMINALI DELL'UNITÀ DI RISCALDAMENTO A GRIGLIA MENTRE LA LAVATE.**
3. **L'UNITÀ DI RISCALDAMENTO A GRIGLIA DEVE ESSERE INSTALLATA IN MODO CORRETTO IN QUALSIASI MODO DI COTTURA ANCHE SE NON VIENE USATA PER LA COTTURA A GRIGLIA.**

CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI CHIEDERE L'INTERVENTO DI UN TECNICO

Prima di rivolgersi ad un centro assistenza, controllare quanto segue:

1. Controllare se la spina di alimentazione è ben collegata e se il fusibile è saltato.
2. Porre una tazza di acqua nella cavità di cottura e chiudere con cura il portello. La lampadina dovrebbe spegnersi se il portello è chiuso perfettamente. Programmare il forno per 2 minuti a (COTTURA VELOCE). Toccare questi tasti:

[1 MIN.] x 2 [+1min./◇]

A. Si accende la lampadina del forno? Sì _____ No _____
B. Funziona la ventola del raffreddamento? Sì _____ No _____
(Porre la mano sulla presa d'aria posteriore per controllare che giri)
C. Il vassoio gira? Sì _____ No _____
D. Allo scadere del tempo aprire il portello.
Si accende la lampadina del forno? Sì _____ No _____
L'acqua è calda? Sì _____ No _____

3. Togliere la tazza d'acqua dal forno e chiudere con cura il portello.
4. Toccare quindi i seguenti tasti:

[1 MIN.] x 3 [WW] [(R-6R50, R-6R70)] [+1min./◇]

Se il forno ha un sistema di cottura allo spiedo, installare lo spiedo (con le forchette) ed il suo supporto (vedi pagina I-10) e chiudere con cura il portello e toccare [WW] e quindi .

L'elemento di riscaldamento della griglia dopo qualche tempo diventa rosso? Sì _____ No _____
Lo spiedo gira? Sì _____ No _____

Spinaci gratinati

600 g di spinaci surgelati
1 grossa cipolla tagliata in pezzi
100 g di prosciutto cotto in cubetti
2 uova, tuorli e albume separati
100 grammi di formaggio Edamer
Sale, pepe
Noce moscata
Tabasco
2 cucchiaini di prezzemolo tritato

1. Scongelare e tagliare gli spinaci.
2. Mescolare in una teglia cipolla, sale, pepe, noce moscata, tabasco, tuorli, prosciutto e prezzemolo.
3. Aggiungere gli spinaci.
4. Montare a neve l'albume e aggiungerlo l'impasto di spinaci.
5. Posare in un piatto da gratinatura e coprire con fette di formaggio.
6. Posare sul ripiano inferiore.
   1. Toccare il tasto [ ] (Cottura computerizzata) 9 volte.
   2. Introducete il peso degli ingredienti.

Porri gratinati col prosciutto

1 kg di porri
8 fette di prosciutto cotto
Senape
Paprika
Pane grattugiato
80 g di burro
40 g di farina
1/4 di litro di latte
Sale, pepe
Noce moscata
100 g di formaggio grattugiato

1. Pulire i porri e tagliarli in porzioni uguali. Cuocere per 6—8 minuti sulla posizione in acqua salata. Scolare.
2. Spargere senape sul prosciutto ed avvolgere ciascun pezzo di porro con una delle fette. Cospargere di paprika e pane grattugiato.
3. Ungere bene con burro un piatto da gratinatura e posarvi gli involtini uno accanto all'altro.
4. Sciogliere il burro rimanente in una casseruola sulla posizione per 1/2 minuto, mescolarvi la farina e aggiungere il latte tutto in una volta. Cuocere per 4 minuti sulla posizione . Mescolare il formaggio nell'impasto e insaporire.
5. Versare l'impasto sugli involtini e spruzzare con paprika e pane grattugiato.
6. Posare sul ripiano inferiore.
   1. Toccare il pulsante [ ] (cottura computerizzata) 9 volte.
   2. Introdurre il peso degli ingredienti.